

FORMATIONS 2013

PROGRAMME DE FORMATIONS ALIMENTAIRES 2013



Intertek Food & Agri.
Ecoparc 2
27400 Heudebouville
☎ +33 (0)2.32.63.71.21
+33(0)2.32.09.36.59
food.france@intertek.com



FORMATIONS 2013

Bienvenue dans le catalogue de **Formations et Séminaires d'Intertek.**

Nos séminaires et formations se déroulent en inter ou en intra, et consistent en une approche alternant théorie et pratique, vous permettant ainsi de mieux appréhender la **règlementation**, la **normalisation**, et la **qualité en général** (sécurité, conformité, performance) liés à vos produits et activités.

Nos formateurs : Responsables de Laboratoire, Auditeurs et Responsables de Département... occupent des responsabilités de premier plan et font le succès d'Intertek ainsi que notre réputation. Ces professionnels mettent désormais **leur expertise à votre service**.

Notre historique en matière de formations sur la France s'étend depuis plus de 30 ans sur de nombreuses thématiques. C'est donc avec plaisir que nous présentons ici les thèmes principalement demandés.

- Audits
- Certifications
- Solutions de conseil
- Tests en laboratoire
- Inspection
- Outsourcing
- Validation d'étiquetage
- Formations

I- LE GROUPE INTERTEK



Intertek est le **leader mondial** en matière de **certification**, d'**inspections** et d'**essais** en laboratoires, et particulièrement dans le domaine des biens de consommation, des jouets et de l'habillement. Le Groupe Intertek est un réseau de plus de **1 000 bureaux et laboratoires** employant **30 000 personnes** réparties sur **110 pays** à travers le monde.



Valued Quality. Delivered.

FORMATIONS 2013

Référencement fournisseurs	Développement produit	Pré-production	Production	Livraison	Magasin
Pré-évaluation	Revue d'étiquetage	Analyse en pré-production	Inspection en cours de production	Inspection finale	Programme de Due Diligence
HACCP / GMP audit	Revue de spécifications	Validation de production	Analyse d'échantillons	Analyse	Audits de magasin
Certification de systèmes	Analyses		Programme mensuel contrôle qualité sur site	Validation de chargement	Analyses
Certifications IFS/BRC				Supervision de chargement	Traçabilité
Audit d'exploitation agricole					

Formation, Conseil & Veille règlementaire

Traçabilité

II- LIEU DE FORMATION

Selon la nature de la formation et en fonction de vos disponibilités : **c'est vous qui choisissez.**

Soit dans nos locaux : Ecoparc II, 27400 Heudebouville



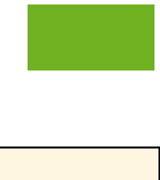
Soit dans votre entreprise ...



Valued Quality. Delivered.

FORMATIONS 2013

INTERTEK
Ecoparc II
Allée de la Fosse Moret
27400 Heudebouville



En venant de Paris :

Prendre la sortie 18 de l'A13

Au stop, tournez à gauche et au rond point à gauche (suivre Ecoparc 2)

Puis prendre la 1ère à gauche Allée de la Fosse Morée.

En venant de Rouen :

Prendre la sortie 19 – Incarville, continuez sur la voie rapide et prendre la sortie 2 – Louviers.

Suivez Ecoparc : Au 1er rond point, prendre la 3ème sortie, puis au 2ème rond point, prendre la 4ème sortie. Au 3ème rond point, prendre la 1ère sortie, dernier rond point, allez à droite (Ecoparc 2) puis la 1ère à gauche.



III- ORGANISME DE FORMATION AGREE

En application de l'article 4 de la loi 71-575 du 16 Juillet 1971 sur la Formation Professionnelle Continue, INTERTEK France, située Ecoparc 2– 27400 Heudebouville, est agrée sous le n° 23.27.00042.27.

Les formations que nous organisons sont imputables à votre budget et sont éligibles pour le DIF.

Une convention simplifiée de formation vous sera remise lors de chaque inscription.

Un manuel ainsi qu'une attestation vous seront remis à chaque participant à l'issue de la formation.

IV- FORMATIONS « Inter » et « Intra » ENTREPRISES

C'est encore vous qui décidez…

Vous participez à une formation **« Inter »** entreprises c'est-à-dire une session à date fixe, ouverte à plusieurs sociétés.

Nous organisons une session **« Intra »** entreprise c'est-à-dire une session n'accueillant que des collaborateurs de votre société, centrée sur vos besoins.

V- COMMENT S'INSCRIRE ?

- ***Pour vous inscrire à une session « Inter »***

Vous trouverez en dernière page de ce catalogue, notre formulaire d'inscription à compléter et à nous retourner par fax, courrier ou Email.

- ***Pour préparer une session « Intra »***

En fonction de vos besoins, notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour en discuter et vous orienter vers les formations adéquates.



Valued Quality. Delivered.

FORMATIONS 2013

Sommaire



THEME 1 Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs

Se familiariser avec les Bonnes Pratiques d'Hygiène et maîtriser les notions de :

- Contamination
- Gestes de décontamination
- Hygiène du personnel
- Nettoyage équipement / environnement

Public concerné

IAA

Restaurateurs

Points de vente

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins, ½ journée de préparation + 1 à 2 jours sur site (variable)

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) L'origine des contaminations et des conditions de développement des micro-organismes

- Les différents types de contaminants
- Quelles sont les sources de contamination et comment se développent-ils ?
- Découverte du monde microbien
- Comment peut-on maîtriser leur développement ?

2) Mise en situation dans l'environnement de travail

- Un comportement au quotidien
- Quelles sont nos pratiques à notre poste de travail ?
- Eviter les contaminations croisées
- Pourquoi nettoyer ? Désinfecter ? A quelle fréquence et à quel moment ?

Code : T1-BPH-01F



THEME 2 -Méthodologie HACCP – *initiation*

Objectifs

Découvrir et comprendre les principes de la méthode HACCP

Savoir utiliser cet outil

Public concerné

Opérateurs

Chefs d'équipe HACCP

Durée

Variable, à définir selon vos besoins

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

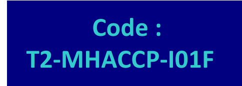
1) Historique / Présentation globale

2) Présentation des 7 principes et de la séquence logistique du système HACCP

- Constituer l'équipe HACCP
- Rassembler les données relatives au produit
- Identifier l'utilisation attendue
- Construire le diagramme de fabrication
- Vérifier le diagramme sur site

Principes du système HACCP

- analyser et lister les mesures préventives.
- déterminer les points critiques
- établir les limites critiques aux CCP
- établir le système de surveillance des CCP
- établir le plan d'actions correctives
- établir les procédures de vérification
- établir un système de documentation et d'enregistrement





THEME 2 – **Méthodologie HACCP – *perfectionnement***

Objectifs

Utiliser les outils d'application de la méthode HACCP.

Différenciation des CCP et PrO – système multistandards.

Public concerné

Opérateurs

Chefs d'équipe HACCP

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins (0,5 à 1 jour) – OPTION : 1 à 2 jours de préparation sur site.

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

Approche théorique et mise en application aux produits du site.

Travaux par groupe de réflexion

Code : T2-MHACCP-P02F



THEME 3 Formation standard IFS

Objectifs

Comprendre les fondements du standard

- Historique / Structure
- Objectifs du standard
- Résumé du contenu
- La démarche de certification

Public concerné

Industriels

Responsables qualité

Durée

Variable, à définir en fonction des besoins

Formation disponible en inter ou intra

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Programme

1) Structure et origines du standard

- Contexte règlementaire
- Notion de MDD
- Présentation générale de l'IFS et de la documentation associée

2) Protocole d'audit

- Type d'audits
- Préparation et déroulement d'un audit
- Principe de notation
- Rapport d'audit et certification

3) Exigences du référentiel

- Définition et vocabulaire
- Présentation des exigences

4) Evaluation des acquis

Code : T3-SIFS-01F



THEME 4 Formation standard BRC

Objectifs

Comprendre les fondements du standard :

- Historique / Structure
- Objectifs du standard
- Résumé du contenu
- La démarche de certification

Public concerné

Industriels

Responsables qualités

Durée

1 journée

Formation disponible en inter et en intra

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) Historique / Présentation globale

- Qu'est ce que le BRC ?
- BRC vs IFS

2) Protocole d'audit

- Type d'audit
- Préparation et déroulement d'un audit
- Principe de notation
- Certification et rapport d'audit

3) Exigences du référentiel V5

4) Evaluation des acquis

5) Questions / Réponses

Code : T4-SBRC-01F

THEME 5 Etiquetage des denrées alimentaires

Objectifs

Connaître les exigences règlementaires

Comprendre les principes de l'étiquetage

Public concerné

Services :

- Direction
- Qualité
- R&D
- Marketing
- Achat

Formation disponible en inter et en intra

Durée

1 journée – à définir en fonction des besoins

Tarif HT

Veuillez nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Programme

1) Notions de base

- La règlementation française et Européenne.
- Les obligations générales et les sanctions
- Définitions : denrée, préemballage, publicité
- Le champ visuel

2) Les mentions obligatoires

- Dispositions générales d'étiquetage
- Dénomination légale
- Ingrédients
- Quantité nominale
- Expression de la DLC/DLUO
- Marque, dessin
- Les allergènes
- Indication d'origine
- Mode d'emploi
- Autres mentions obligatoires

3) Les autres mentions

- Mentions volontaires
- Mentions valorisantes

Code :
T5-EDA-01F



FORMATION 2013

BULLETIN D'INSCRIPTION

ENTREPRISE :

Raison sociale : ....

Adresse :...

....

☎ : .... Télécopie : ....

Interlocuteur :..

Responsable formation :...

Adresse e-mail :...

Référence de l'offre : ....

ORGANISME PAYEUR : *(Si différent)*

Raison sociale : ....

Adresse :...

....

☎ : .... Télécopie : ....

Interlocuteur :..

ORGANISME AU NOM DUQUEL LA FACTURE DOIT ETRE LIBELLEE

Raison sociale : ....

Adresse :...

Documents	Destinataire	
	Entreprise	Organisme payeur
- Facture	☐	☐
- Attestations de présence	☐	☐
- Convention de formation	☐	☐
- Programme détaillé du stage	☐	☐

Intitulé du stage et dates choisies	Durée stage	Date	Lieu	Coût HT	Nb total de participants

Note : Intertek se réserve le droit d'annuler la session de formation si le nombre de participants est insuffisant

La signature de ce bon de commande implique l'acceptation des conditions générales de ventes établies par Intertek Testing Services.

Signature et cachet de l'entreprise :

A retourner par fax au 02 32 09 36 59

INTERTEK VOTRE PARTENAIRE QUALITE VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE !